KIRMIZI BİBER TURŞUSU

1 kg. kırmızı biber
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı sirke
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 demet maydanoz
3 baş sarımsak
1 adet aspirin
1 çorba kaşığı tuz

Biberlerin tohumlarını ayıklayın. Su, sıvı yağ, sirke, şeker ve tuzu kaynatın. Biberleri kaynayan suya atıp bir iki taşım kaynatın ve süzüp soğumaya bırakın. Maydanozları irice kıyın, ezilmiş aspirin ve bıçakla çizilmiş sarımsakla karıştırın. Biberler soğuyunca kavanoza yerleştirip aralarına maydanozlu karışımı yerleştirin. Biberleri haşladığınız suyu da kavanoza döküp kapağını kapatın. Serin ve loş bir yerde 15 gün bekletin.

© lezzetler.com tarif no:65337 • adı:Kırmızı Biber Turşusu • gönderen:akbabuş • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36